

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Wok Profissional Aço Carbono, Pega em Madeira – ?324mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE627907	Modelo:	627907
Marca:	HENDI	EAN:	8711369627907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	627907
EAN	8711369627907

Descricao Resumida

Wok profissional de aço carbono 324mm com pega ergonómica de madeira. Ideal para confeção rápida e eficiente em qualquer fogão.

Descricao Completa

Este wok de aço carbono de 324mm é um utensílio robusto e eficiente, otimizado para a exigência da cozinha profissional. Garante uma distribuição e retenção de calor superiores, ideal para saltear e cozinhar rapidamente.

wok profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	324 mm
Dimensões (CxLxA)	570 x 324 x 160 mm (com pega)
Peso Líquido	1,72 kg
Peso Bruto	2,35 kg
Material Corpo	Aço carbono
Material Pega	Madeira de árvore da borracha
Compatibilidade	Todos os tipos de fogões
Característica Adicional	Orifício para pendurar

Aplicações Profissionais

Este wok de 324mm é a escolha ideal para o Chef de cozinha asiática ou de fusão que procura precisão no controlo da temperatura para pratos como noodles, arroz frito ou legumes salteados. Para o proprietário de snack-bar ou roulote, representa uma solução versátil para a preparação ágil de ementas diversas. Além disso, em cantinas e restaurantes de cozinha tradicional, a sua capacidade de retenção de calor é valiosa para manter alimentos quentes durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço carbono confere a este wok uma vida útil prolongada, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A pega ergonómica em madeira de árvore da borracha permanece fresca ao toque, crucial durante os picos de trabalho para a segurança e conforto do cozinheiro. A sua versatilidade permite o uso em todos os tipos de fogões, adaptando-se a qualquer infraestrutura existente, desde gás a indução.

Perguntas Frequentes

Como devo realizar a primeira cura e a manutenção do wok em aço carbono??

Para a primeira utilização, o wok deve ser lavado e aquecido para queimar a camada protetora, e depois untado com óleo vegetal. Para manutenção regular, lavar à mão com água quente e secar imediatamente após cada uso para prevenir ferrugem, aplicando uma fina camada de óleo antes de guardar.

Este wok de 324mm é adequado para um restaurante com serviço contínuo??

Sim, o seu diâmetro de 324mm é ideal para volumes médios a grandes, permitindo agilidade na confeção durante o rush do serviço em restaurantes com 50-80 lugares ou serviços de take-away. A retenção de calor é excelente para manter a temperatura dos pratos.

Pode ser utilizado em fogões de indução ou apenas em fogões a gás??

Este wok é versátil e compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo fogões de indução, elétricos, vitrocerâmicos e a gás. A sua base em aço carbono garante uma transferência de calor eficiente em qualquer superfície.

Qual a vantagem da pega de madeira num ambiente de cozinha profissional??

A pega em madeira de árvore da borracha oferece um isolamento térmico superior, mantendo-se fresca ao toque mesmo durante uso prolongado a altas temperaturas. Isto aumenta a segurança e o conforto do cozinheiro, prevenindo queimaduras e fadiga.

Que tipo de pratos são mais indicados para confeção neste wok??

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de pratos asiáticos, como salteados de legumes e carne, noodles, arroz frito, e também para técnicas de fritura rápida ou cozedura a vapor em cozinhas portuguesas, como migas de bacalhau ou camarão salteado.